

Toblerone-Mousse

Zutaten für jeweils 6-8 Personen

Weisse Mousse

300	g	Toblerone, weiss	Toblerone in Stücke brechen und über dem Wasserbad schmelzen.
2		Eier	Aufschlagen und unter die Schokolade rühren.
4	dl	Rahm	Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Schokoladenmasse ziehen.
Mousse 3-4 Stunden kaltstellen.			

Dunkle Mousse

300	g	Toblerone, zartbitter	Toblerone in Stücke brechen und über dem Wasserbad schmelzen.
2		Eier	
2	EL	Puderzucker	Ei mit dem Zucker so lange schlagen bis eine helle Masse entstanden ist.
			Eimasse unter die geschmolzene Schokolade rühren.
4	dl	Rahm	Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Schokoladenmasse ziehen.
Mousse 3-4 Stunden kaltstellen.			